SERVICE INSTRUCTIONS

1. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this unit. Doing so will void the Warranty.
2. If you need to exchange the unit, please return it in its original carton, with a sales receipt, to the store where you purchased it. If you are returning the unit more than 30 days after the date of purchase, please see the enclosed Warranty.
3. If you have any questions or comments regarding this unit's operation or believe any repair is necessary, please call our Consumer Service Department at 1-800-323-9519 or visit our website at www.crockpot.com.

1 YEAR LIMITED WARRANTY

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-323-9519 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any questions regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-323-9519 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department. **PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

To register your product, please visit us online at www.crockpot.com.

126670-08
Printed in China 4-7 QT 08EM1/9100050002546

Classic
For use with 4-7 quart manual slow cookers

Owner's Guide

Read and Keep These Instructions

www.crockpot.com

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or heating base in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Use oven mitts or allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the manufacturer (see warranty) for examination, repair, or adjustment.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch heated surfaces.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids. Always use oven mitts when moving your heated slow cooker.
11. Do not use appliance for other than intended use.
12. Avoid sudden temperature changes, such as adding refrigerated foods or cold liquids into a heated pot.
13. To disconnect, press/switch OFF then remove plug from wall outlet.
14. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause injuries.
15. Keep 6 inches clear from the wall and 6 inches clear on all sides.
16. **CAUTION:** To prevent damage or shock hazard, do not cook directly in the heating base. Cook only in the stoneware provided.

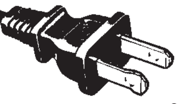
SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY.**

There are no user-serviceable parts inside. Do not attempt to service this product.

A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. AN EXTENSION CORD MAY BE USED WITH CARE; HOWEVER, THE MARKED ELECTRICAL RATING SHOULD BE AT LEAST AS GREAT AS THE ELECTRICAL RATING OF THE SLOW COOKER. The extension cord should not be allowed to drape over the counter or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

POLARIZED PLUG



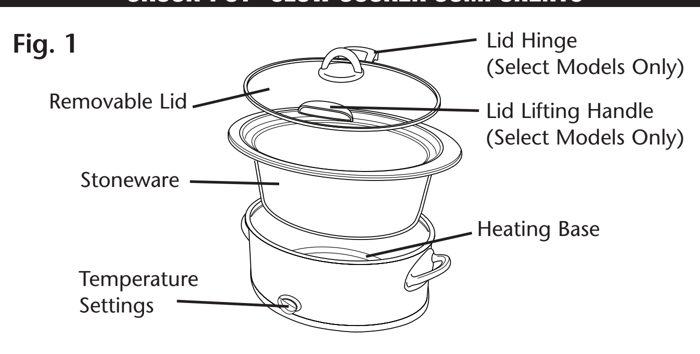
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way. If the plug fits loosely into the AC outlet or if the AC outlet feels warm do not use that outlet.

IMPORTANT NOTE: Some countertop and table surfaces are not designed to withstand the prolonged heat generated by certain appliances. Do not set the heated unit on a finished wood table. We recommend placing a hot pad or trivet under your slow cooker to prevent possible damage to the surface.

NOTE: During initial use of this appliance, some slight smoke and/or odor may be detected. This is normal with many heating appliances and will not recur after a few uses.

NOTE: Please use caution when placing your stoneware on a ceramic or smooth glass cook top stove, countertop, table, or other surface. Due to the nature of the stoneware, the rough bottom surface may scratch some surfaces if caution is not used. Always place protective padding under stoneware before setting on table or countertop.

CROCK-POT® SLOW COOKER COMPONENTS



PREPARING YOUR CROCK-POT® SLOW COOKER FOR USE

Before you use your slow cooker, remove all packaging components and wash the lid and stoneware with warm soapy water and dry thoroughly.

Assembly

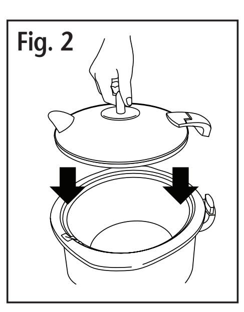
1. Place stoneware into the heating base.
2. Lower the lid horizontally down onto the stoneware.

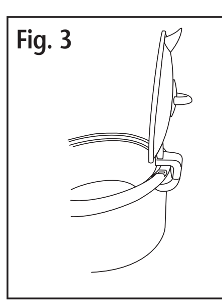
FOR CROCK-POT® SLOW COOKERS WITH HINGED LID

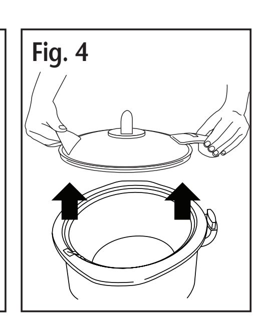
- Be sure to align the lid hinge so that it slides down onto the mating heating base hinge. (See Fig. 2 and 3)
- When raising and lowering the lid, use the lid lifting handle.

Caution: When disassembling, ALWAYS remove the lid first, and then remove the stoneware.

- To remove lid, use both hands to gently lift up and remove. (See Fig. 4)







HOW TO USE YOUR SLOW COOKER

1. Place the stoneware into the heating base, add your ingredients to the stoneware, and cover with the lid .
2. Plug in your Crock-Pot® slow cooker and select the temperature setting from the three setting options. Low is recommended for slow "all-day" cooking. One hour on High is equivalent to approximately 1½ to 2 hours on Low. Refer to your specific recipe for more precise cook times. Warm is ONLY for keeping already cooked food at the perfect serving temperature until you are ready to eat. DO NOT cook on the Warm setting.
   NOTE: We do not recommend using the Warm setting for more than 4 hours.
3. When cooking is done, unplug your slow cooker and allow it to cool before cleaning.

USAGE NOTES:

- If you suspect that the power has gone out during the day, the food may be unsafe to eat. If you are unaware of how long the power was out, we suggest you discard the food inside.
- For recipes that require a range of times, select the time closest to the setting on your slow cooker. For instance, to cook a recipe calling for a cooking time of 7 to 9 hours on Low, set your slow cooker to 8 hours.

HOW TO USE YOUR SLOW COOKER (CONT.)

- To avoid over or under-cooking, always fill the stoneware ½ to ¾ full to conform to recommended cook times (with the exception of certain cakes and custards, and as guided otherwise in our slow cooker recipes).
- Do not overfill stoneware. To prevent spillover, do not fill stoneware higher than ¾ full.
- Always cook, with the lid on, for the recommended time. Do not remove the lid during the first two hours of cooking.
- Always wear oven mitts when handling the lid or stoneware.
- Unplug when cooking is done and before cleaning.
- Removable stoneware is ovenproof and microwave safe. Do not use removable stoneware on gas or electric burner or under broiler. Refer to chart below.

Part	Dishwasher Safe	Oven Safe	Microwave Safe	Stovetop Safe
Lid	Yes	No	No	No
Stoneware	Yes	Yes, but not in the broiler	Yes	No

HOW TO CLEAN YOUR SLOW COOKER

- ALWAYS turn your slow cooker off, unplug it from the electrical outlet, and allow it to cool before cleaning.
- The lid and stoneware can be washed in the dishwasher or with hot, soapy water. Do not use abrasive cleaning compounds or scouring pads. A cloth, sponge, or rubber spatula will usually remove residue. To remove water spots and other stains, use a non-abrasive cleaner or vinegar.
- As with any fine ceramic, the stoneware and lid will not withstand sudden temperature changes. Do not wash the stoneware or lid with cold water when they are hot.
- The outside of the heating base may be cleaned with a soft cloth and warm, soapy water. Wipe dry. Do not use abrasive cleaners.
  CAUTION: Never immerse the heating base in water or other liquid.
- No other servicing should be performed.

HINTS AND TIPS

PASTA AND RICE

- For best rice results, use long grain converted rice or a specialty rice as the recipe suggests. If the rice is not cooked completely after the suggested time, add an extra 1 to 1½ cups of liquid per cup of cooked rice and continue cooking for 20 to 30 minutes.
- For best pasta results, first partially cook the pasta in a pot of boiling water until just tender. Add the pasta to the Crock-Pot® slow cooker during the last 30 minutes of cook time.

BEANS

- Beans must be softened completely before combining with sugar and/or acidic foods. Sugar and acid have a hardening effect on beans and will prevent softening.
- Dried beans, especially red kidney beans, should be boiled before adding to a recipe.
- Fully cooked canned beans may be used as a substitute for dried beans.

VEGETABLES

- Many vegetables benefit from slow cooking and are able to develop their full flavor. They tend not to overcook in your slow cooker as they might in your oven or on your stovetop.
- When cooking recipes with vegetables and meat, place vegetables in slow cooker before meat. Vegetables usually cook slower than meat in the slow cooker.
- Place vegetables near the sides or bottom of the stoneware to facilitate cooking.

HERBS AND SPICES

- Fresh herbs add flavor and color, but should be added at the end of the cooking cycle as the flavor will dissipate over long cook times.

HINTS AND TIPS (CONT.)

- Ground and/or dried herbs and spices work well in slow cooking and may be added at the beginning.
- The flavor power of all herbs and spices can vary greatly depending on their particular strength and shelf life. Use herbs sparingly, taste at end of cook cycle and adjust seasonings just before serving.

MILK

- Milk, cream, and sour cream break down during extended cooking. When possible, add during the last 15 to 30 minutes of cooking.
- Condensed soups may be substituted for milk and can cook for extended times.

SOUPS

- Some soup recipes call for large amounts of water. Add other soup ingredients to the slow cooker first then add water only to cover. If thinner soup is desired, add more liquid at serving time.

MEATS

- Trim fat, rinse well, and pat meat dry with paper towels.
- Browning meat in a separate skillet or broiler allows fat to be drained off before slow cooking and also adds greater depth of flavor.
- Meat should be positioned so that it rests in the stoneware without touching the lid.
- For smaller or larger cuts of meat, alter the amount of vegetables or potatoes so that the stoneware is always ½ to ¾ full.
- The size of the meat and the recommended cook times are just estimates and can vary depending upon the specific cut, type, and bone structure. Lean meats such as chicken or pork tenderloin tend to cook faster than meats with more connective tissue and fat such as beef chuck or pork shoulder. Cooking meat on the bone versus boneless will increase required cook times.

HINTS AND TIPS (CONT.)

- Cut meat into smaller pieces when cooking with precooked foods such as beans or fruit, or light vegetables such as mushrooms, diced onion, eggplant, or finely minced vegetables. This enables all food to cook at the same rate.
- When cooking frozen meats, at least 1 cup of warm liquid must first be added. The liquid will act as a "cushion" to prevent sudden temperature changes. An additional 4 hours on Low or 2 hours on High is typically required. For larger cuts of frozen meat, it may take much longer to defrost and tenderize.

FISH

- Fish cooks quickly and should be added at the end of the cooking cycle during last fifteen minutes to hour of cooking.

LIQUID

- For best results and to prevent food from drying or burning, always ensure an adequate amount of liquid is used in the recipe.
- Ensure the stoneware is always filled a minimum of ½ full and a maximum of ¾ full, and conform to recommended cook times.

Visit the Crock-Pot® slow cooker website at www.crockpot.com for additional hints, tips and recipes or call 1-800-323-9519.

RECIPES

BABY BACK RIBS

Serves 6-10

2-4 racks of baby back ribs, cut into 3-4 pieces each
2-4 cups barbecue sauce
2-3 onions, chopped

1. Place ribs in Crock-Pot® slow cooker. Top with onion and barbecue sauce.
2. Cover and cook on Low for 7-9 hours or on High for 4-5 hours, or until meat is tender.
3. To serve, cut ribs between bones and coat with extra sauce as desired.

BBQ PULLED PORK

Serves 6-8

2½-5 pound pork loin, trimmed of fat
2-4 cups barbecue sauce
2-3 onions, chopped
6-8 hamburger buns or hard rolls

1. Place pork loin in Crock-Pot® slow cooker. Top with onion and barbecue sauce.
2. Cover and cook on Low for 7-9 hours or on High for 4-5 hours, or until meat is tender.
3. Remove pork from Crock-Pot® slow cooker and shred with a fork. Add pork back into Crock-Pot® slow cooker and coat with sauce.
4. Serve BBQ pulled pork on hamburger buns or hard rolls.

RECIPES

BEEF BOURGUIGNON

Serves 6-8

3 tablespoons flour
Kosher salt and pepper
3 pounds beef chuck, cut into 1-inch cubes
3 large carrots, peeled and sliced
1 medium onion, sliced
6 strips cooked bacon, cut into 1-2 inch pieces
1 10-ounce can beef broth
2 cups red or Burgundy wine
1 tablespoon tomato paste
2 cloves garlic, minced
3 sprigs fresh thyme, stemmed
1 bay leaf
1 pound fresh mushrooms, sliced
2 large potatoes, cut into 1-inch pieces

1. Coat beef in flour seasoned with salt and pepper. Sear beef in a skillet on stovetop (optional).
2. Place meat in Crock-Pot® slow cooker and add remaining ingredients.
3. Cover and cook on Low for 8-10 hours or on High for 5-7 hours, or until meat is tender.

LEMON HERB ROASTED CHICKEN

Serves 4-6

4-6 pound roasting chicken
½ cup onion, chopped
1-2 tablespoons butter
Juice of one lemon
½ teaspoon Kosher salt
2 tablespoons fresh parsley
½ teaspoon dried thyme
⅓ teaspoon paprika

1. Place the onion in the cavity of the chicken and rub the skin with butter. Place chicken in Crock-Pot® slow cooker.
2. Squeeze lemon juice over chicken and sprinkle with remaining seasonings. Cover and cook on Low 8-10 hours or on High 4-5 hours.

RECIPES

CHICKEN CACCIATORE

Serves 4-8

2-3 onions, thinly sliced
2-4 pounds chicken (breasts or thighs), skinned
1 28-ounce can plum tomatoes, chopped
Kosher salt and pepper
5 cloves garlic, minced
½ cup dry white wine or broth
2 tablespoons capers
20 pitted Kalamata olives, chopped coarsely
1 bunch fresh parsley or basil, stemmed and coarsely chopped
Cooked pasta

1. Place sliced onion in Crock-Pot® slow cooker and cover with chicken.
2. In a bowl, stir tomatoes, salt, pepper, garlic and white wine together. Pour over chicken.
3. Cover and cook on Low for 5-6 hours or on High for 3-4 hours, or until chicken is tender.
4. Stir in capers, olives and herbs just before serving.
5. Serve over cooked pasta.

Note: Cooking chicken on the bone versus boneless will increase cook time about 30 minutes to 1 hour.

CHILI

Serves 6-8

2 large onions, chopped
5-6 cloves garlic, minced
2 green peppers, chopped
2-3 pounds ground beef, cooked and drained
2 14-ounce cans red, black or white beans, rinsed and drained
1 14-ounce can diced tomatoes
2 jalapeños, seeded and minced
1 tablespoon cumin
1 teaspoon cayenne pepper
½ cup beef broth

1. Add all ingredients to Crock-Pot® slow cooker.
2. Cover and cook on Low for 8-9 hours or on High for 4-5 hours.

RECIPES

POT ROAST

Serves 6-10

2-4 pound beef chuck pot roast
½ cup flour
Kosher salt and pepper
3 carrots, sliced
3 potatoes, quartered
3 onions, sliced
2 stalks celery, sliced
1 cup mushrooms, sliced
1 cup beef broth or wine

1. Coat roast with ½ cup flour, salt, and pepper. Sear roast in a skillet on stovetop (optional).
2. Place all vegetables in Crock-Pot® slow cooker, except mushrooms. Add roast and spread mushrooms on top. Pour in liquid.
3. Cover and cook on Low for 10-12 hours or on High for 6-8 hours, or until tender.

SAUSAGE AND MEATBALLS

Serves 8-10

3-5 pounds sausage and meatballs, uncooked
6 cloves garlic, peeled and chopped
1 28-ounce can crushed tomatoes
1-2 28-ounce cans plum tomatoes in juice, chopped coarsely
1 bunch fresh basil
Cooked pasta
Grated cheese

1. Brown sausage and meatballs in a skillet on stovetop (optional).
2. Add all ingredients to Crock-Pot® slow cooker except pasta and grated cheese.
3. Cover and cook on Low for 7-8 hours or on High for 4-5 hours.
4. Serve with cooked pasta and grated cheese.

RECIPES

BEEF STEW

Serves 6-8

2-4 pounds beef chuck stew meat, cut into 1-inch cubes
½ cup flour
Kosher salt and pepper
3 cups beef broth
1 tablespoon Worcestershire sauce
3 cloves garlic, minced
2 bay leaves
6 small potatoes, quartered
2-3 onions, chopped
3 celery stalks, sliced

1. Sprinkle flour, salt and pepper over meat. Place meat in Crock-Pot® slow cooker.
2. Add remaining ingredients and stir well.
3. Cover and cook on Low for 8-10 hours or on High for 5-6 hours, or until meat is tender. Stir thoroughly before serving.

EASY, HEALTHY FISH FILLET

Serves 4-6

Kosher salt and pepper
2-3 pounds white fish (cod, sea bass, tilapia or catfish), skinned
Fresh herbs (flat-leaf parsley, basil, tarragon, savory or a combination of all)
2-3 lemons, thinly sliced
Prepared salsa or olive tapenade to garnish

1. Salt and pepper both sides of the fish and place in Crock-Pot® slow cooker. Cover top of fish with herbs and lemon slices, and tuck some under fish.
2. Cover and cook on High for approximately 30-40 minutes, or until no longer translucent. Cook times vary depending on thickness of fish.
3. Remove lemon slices and top with salsa or tapenade.

INSTRUCCIONES PARA REPARACIONES

1. NO intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de esta unidad. El hacerlo invalidará la garantía.
2. Si necesita cambiar la unidad, devuélvala en su caja original, con el recibo de compra, a la tienda donde la haya comprado. Si devuelve la unidad más de 30 días después de la fecha de compra, vea la garantía adjunta.
3. Si tuviese cualquier pregunta sobre la operación de esta unidad o considera que requiere alguna reparación, por favor llame al departamento de servicio al consumidor al 1-800-323-9519, o visite nuestro sitio Web en www.crockpot.com.

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, “JCS”), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo elimínará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-323-9519 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-323-9519 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor. **POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**

Para registrar su producto, visítenos en www.crockpot.com.

Distribuido por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431. Website: www.crockpot.com.

126670-08
4-7 QT 08ESM1/9100050002546

Impreso en China

Clásica

Para uso con ollas manuales de cocción lenta de 4-7 cuartos de galón (3,8 L – 6,6 L)

Manual Del Propietario

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

www.crockpot.com

PAUTAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar artefactos eléctricos siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. LEA COMPLETAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la base calentadora en agua ni ningún otro líquido.
4. Tenga mucho cuidado al utilizar cualquier aparato eléctrico cerca de niños.
5. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Utilice guantes para horno o deje enfriar antes de colocar o sacar piezas.
6. No utilice ningún artefacto si el cable o el enchufe están dañados o después de que el artefacto hay presentado fallas, o haya sufrido cualquier tipo de daño. Devuelva el artefacto al fabricante (consulte la garantía) para su inspección, reparación, o ajuste.
7. No utilice en exteriores.
8. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mesada, ni que toque superficies calientes.
9. No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o a gas, ni dentro de un horno caliente.
10. Debe tener mucho cuidado al mover un artefacto que contenga aceite u otros líquidos calientes. Use siempre agarraderas al mover su olla caliente de un lugar a otro.
11. No utilice el artefacto para ningún otro uso distinto al indicado.
12. Evite los cambios bruscos de temperatura, tales como el agregar alimentos o líquidos fríos dentro de la olla caliente.
13. Para desconectarlo, presione/apague colocando en OFF, luego saque el enchufe del tomacorriente.
14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar lesiones.
15. Mantenga el artefacto a 6 pulgadas de separación de la pared, y 6 pulgadas de separación alrededor de la unidad.
16. **PRECAUCIÓN:** Para evitar daños o el riesgo de descarga eléctrica, no cocine directamente en la base calentadora. Cocine sólo en la fuente de cerámica que se proporciona.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato es para **USO DOMÉSTICO SOLAMENTE**.

No tiene partes internas reparables por que el usuario pueda reparar. El motor nunca necesita lubricación. Se suministra un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. PUEDE UTILIZARSE UN CABLE DE EXTENSIÓN CON CUIDADO; SIN EMBARGO, DEBE TENER POR LO MENOS LA MISMA CAPACIDAD ELÉCTRICA QUE LA ESPECIFICADA PARA LA OLLA DE COCCIÓN LENTA. No debe permitir que el cable de extensión cuelgue de la mesada o mesa de tal forma que pueda ser jalado por niños o causar que alguien se tropiece.

ENCHUFE POLARIZADO

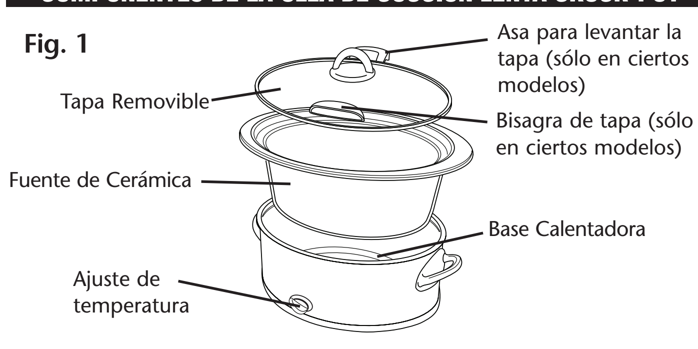
Este artefacto electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera, si no entra totalmente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún no encaja comuníquese con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.. Si el enchufe queda flojo en el tomacorriente o si éste está caliente, no utilice dicho tomacorriente.

NOTA IMPORTANTE: Algunas superficies de mesada o mesa no están diseñadas para soportar el calor prolongado que generan algunos artefactos. No coloque la unidad caliente sobre una mesa de madera. Le recomendamos colocar una base o posafuentes debajo de su olla de cocción lenta para evitar dañar la superficie.

NOTA: Al usar este artefacto por primera vez, puede que detecte un poco de humo u olor. Esto es normal para muchos artefactos con calefactor y no volverá a ocurrir luego de usarlos varias veces.

NOTA: Tenga mucho cuidado al colocar su fuente de cerámica sobre una estufa de cerámica o de vidrio, mesada, mesa u otra superficie. Debido a la naturaleza de la fuente de cerámica, su superficie inferior áspera podría rayar las superficies si no la usa con cuidado. Use siempre una superficie protectora debajo de la fuente de cerámica antes de ponerla sobre la mesa o la mesada de la cocina.

COMPONENTES DE LA OLLA DE COCCIÓN LENTA CROCK-POT®



CÓMO PREPARAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA CROCK-POT® PARA UTILIZARLA

Antes de usar su olla de cocción lenta, quite todo el material de empaque, lave la tapa y la fuente de cerámica con agua tibia y jabón, y séquelas bien.

Ensamblaje

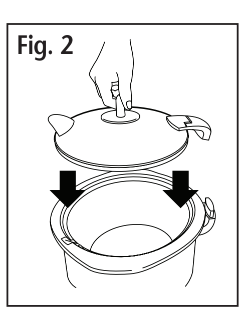
1. Coloque la fuente de cerámica en la base calentadora.
2. Baje la tapa horizontalmente hacia la fuente de cerámica.

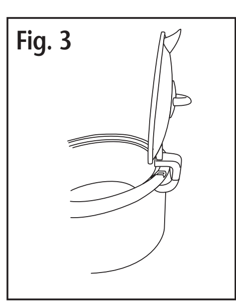
PARA OLLAS DE COCCIÓN LENTA CRO CK-POT® CON TAPA ABISAGRADA

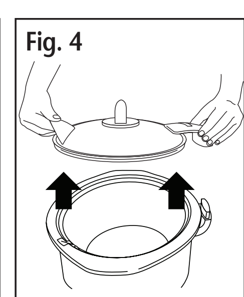
- Cuide de alinear la tapa abisagrada de modo que se deslice hacia abajo sobre la bisagra de acople de la base calentadora. (Ver Figs. 2 y 3)
- Cuando suba y baje la tapa, utilice el asa para levantar la tapa.

Precaución: Al desensamblar, retire SIEMPRE la tapa primero y luego la fuente de cerámica.

- Para retirar la tapa, utilice ambas manos para levantar suavemente y retirar. (Ver Fig. 4)







CÓMO UTILIZAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

1. Coloque la fuente de cerámica en la base calentadora, añada los ingredientes en la fuente de cerámica y cubra con la tapa.
2. Enchufe su olla de cocción lenta Crock-Pot® y elija la una de las tres graduaciones de temperatura disponibles. Se recomienda Low (Bajo) para cocción lenta durante “todo el día”. Una hora en High (Alto) equivale a aproximadamente a 1½ o 2 horas en Low (Bajo). Refiérase a la receta específica para determinar los tiempos de cocción exactos. Warm (Tibio) es SÓLO para mantener los alimentos ya cocinados a la temperatura ideal para servirlos hasta que usted esté listo para comer. NO cocine en la graduación Warm (Tibio).

   NOTA: No recomendamos el uso de la graduación Warm (Tibio) durante más de 4 horas.
3. Cuando haya terminado la cocción, desenchufe su olla de cocción lenta y déjela enfriar antes de limpiarla.

NOTAS SOBRE EL USO:

- Si sospecha que ha ocurrido una falla en el suministro eléctrico, es posible que los alimentos no estén en buenas condiciones para ingerirlos. Si no sabe cuánto tiempo duró la interrupción del suministro eléctrico, le sugerimos que deseche los alimentos que se encuentran dentro de la olla.

CÓMO UTILIZAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA (CONT.)

- Para recetas que requieran un rango de horas, elija la hora que más se aproxime a la configuración de su olla de cocción lenta. Por ejemplo, para cocinar una receta que indique un tiempo de cocción de 7 a 9 horas en Low (Bajo), ajuste su olla de cocción lenta a 8 horas.
- Para evitar la cocción excesiva o insuficiente, siempre llene la fuente de cerámica hasta la mitad o a ¾ partes de su capacidad u observe los tiempos de cocción recomendados (con la excepción de ciertos bizcochos o natillas, o de acuerdo a las recetas de su olla de cocción lenta).
- No llene excesivamente la fuente de cerámica. Para evitar que se derrame, no llene la fuente de cerámica más allá de las ¾ partes de su capacidad.
- Siempre cocine con la tapa colocada durante el tiempo recomendado. No retire la tapa durante las primeras dos horas de cocción.
- Siempre use guantes para horno cuando manipule la tapa o la fuente de cerámica.
- Desenchufe cuando haya terminado la cocción y antes de limpiarla.
- La fuente de cerámica es a prueba de horno y apta para microondas. No utilice la fuente de cerámica separable en un quemador a gas o eléctrico ni bajo el asador. Refiérase a la tabla que aparece más abajo.

Parte	Apto para Lavavajillas	Apto para Horno	Apto para Microondas	Apto para estufa
Tapa	Si	No	No	No
Fuente de Cerámica	Si	Si, pero no en la parrilla	Si	No

CÓMO LIMPIAR SU COCCIÓN LENTA

- SIEMPRE apague su olla, desenchúfela del tomacorriente y permita que se enfríe antes de limpiarla.
- La tapa y la bandeja de cerámica se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente y jabón. No use ningún limpiador o esponja abrasivos. Un trapo, esponja o espátula de goma quitarán los residuos. Para quitar las manchas, use un limpiador no abrasivo o vinagre.
- Como con cualquier pieza de cerámica fina, la tapa y la fuente de cerámica no soportan cambios bruscos de temperatura. No lave la tapa ni la fuente de cerámica con agua fría mientras estén calientes.
- El exterior de la base calentadora se puede limpiar con un trapo suave y agua tibia jabonosa. Séquelo bien. No utilice limpiadores abrasivos. **ADVERTENCIA:** Nunca sumerja la base calentadora en agua o ningún otro líquido.
- No deberá efectuarse ningún otro tipo de servicio.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

PASTA Y ARROZ

- Para mejores resultados al cocinar arroz, utilice el de grano largo, arroz precocido (Parboiled) o un arroz de especialidad según lo que sugiera la receta. Si el arroz no está completamente cocinado en el tiempo sugerido, añada 1 o 1½ tazas adicionales de líquido por taza de arroz cocinado y continúe la cocción durante 20 o 30 minutos.
- Para mejores resultados con la pasta, cocine primero la pasta parcialmente en una olla con agua hirviendo hasta que esté blanda. Añada la pasta a la olla de cocción lenta Crock-Pot® durante los últimos 30 minutos del tiempo de cocción.

FRIJOLES

- Los frijoles deben ablandarse completamente antes de combinarlos con azúcar y/o alimentos ácidos. El azúcar y los ácidos surten un efecto endurecedor en los frijoles e impedirán que se ablanden.

- Los frijoles secos, especialmente las alubias o judías rojas, deben hervirse antes de añadirse a una receta.
- Los frijoles enlatados totalmente cocidos pueden utilizarse como sustituto de los frijoles secos.

VEGETALES

- Muchos vegetales se benefician de la cocción lenta y pueden desarrollar su sabor totalmente. Generalmente no se cocinan en exceso en su olla de cocción lenta, a diferencia de lo que ocurriría en el horno o en la hornilla.
- Cuando cocine recetas con vegetales y carne, coloque los vegetales en la olla de cocción lenta antes que la carne. Los vegetales generalmente se cocinan más lentamente que la carne en la olla de cocción lenta.
- Coloque los vegetales cerca de los costados o de la parte inferior de la fuente de cerámica para facilitar su cocción.

HIERBAS Y ESPECIAS

- Las hierbas frescas añaden sabor y color, pero deberán incorporarse al final del ciclo de cocción ya que el sabor se disipará en un período largo de cocción.
- Las hierbas molidas o secas y las especias se adaptan mejor a la cocción lenta y pueden añadirse al comienzo.
- La intensidad del sabor de todas las hierbas y especias puede variar significativamente dependiendo de su concentración y de su vida en estantería. Utilice las hierbas con moderación, pruebe al final del ciclo de cocción y ajuste los condimentos poco antes de servir.

LECHE

- La leche, la crema y la crema agria se cuartean durante un período largo de cocción. Cuando sea posible, añádalas en los últimos 15 a 30 minutos de cocción.

- Las sopas condensadas pueden sustituirse por leche y cocinarse durante largos períodos.

SOPAS

- Algunas recetas de sopas requieren de grandes cantidades de agua. Añada primero otros ingredientes de la sopa a la olla de cocción lenta y luego añada agua sólo hasta cubrir. Si se desea una sopa menos espesa, añada más líquido al momento de servir.

CARNES

- Recorte la grasa, enjuague bien y seque la carne dándole palmaditas con toallas de papel.
- Dorar la carne en una sartén o asador permite escurrir la grasa antes de la cocción lenta y también añade mayor intensidad al sabor.
- La carne debe colocarse de modo que descanse en la fuente de cerámica sin que toque la tapa.
- Para cortes de carnes más pequeños o más grandes, modifique la cantidad de vegetales o papas de modo que la fuente de cerámica no quede llena a más de la mitad o de las tres cuartas partes de su capacidad.
- El tamaño de la carne y los tiempos de cocción recomendados son sólo estimados y pueden variar dependiendo del corte específico, tipo y estructura del hueso. Las carnes magras como el pollo o el solomillo de cerdo tienden a cocinarse más rápidamente que las carnes con mayor tejido conjuntivo y grasa como la paletilla de res o la paleta de cerdo. Cocinar la carne con el hueso aumentará el tiempo necesario para la cocción.
- Corte la carne en pedazos más pequeños cuando cocine con alimentos precocidos como frijoles o frutas, o vegetales ligeros como los hongos, cebolla en cuadritos, berenjena o vegetales picados en trozos pequeños. Esto permite que todos los alimentos se cocinen en la misma proporción.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS (CONT.)

- Cuando cocine carnes congeladas, deberá añadir primero al menos 1 taza de líquido. El líquido actuará como un "amortiguador" para evitar los cambios bruscos de temperatura. Generalmente se requieren 4 horas adicionales en Low (Bajo) o 2 horas en High (Alto). Para cortes más grandes de carne congelada, podría tomar mucho más tiempo descongelar y ablandar.

PESCADO

- El pescado se cocina rápidamente y debe añadirse al final del ciclo de cocción durante los últimos quince minutos de la hora de cocción.

LÍQUIDO

- Para mejores resultados y para evitar que los alimentos se sequen o se quemen, siempre cerciórese de añadir una cantidad adecuada de líquido en la preparación.
- Cerciórese de que la fuente de cerámica se haya llenado siempre a un mínimo de la mitad de su capacidad y a un máximo de ¾ partes y que se observen los tiempos de cocción recomendados.

Visite la página de Internet de la olla de cocción lenta Crock-Pot® en www.crockpot.com donde encontrará consejos y sugerencias adicionales, así como recetas o llame al 1-800-323-9519.

RECETAS

COSTILLAS DE CERDO TIERNO

6-10 porciones

2-4 costillares de cerdo tierno, cortados en 3-4 piezas cada uno
2-4 tazas de salsa para parrilla.
2-3 cebollas, cortadas

1. Coloque las costillas en la olla de cocción lenta Crock-Pot®. Cubra con las cebollas y la salsa para parrilla.
2. Tape y cocine en Low (Bajo) durante 7-9 horas o en High (Alto) durante 4-5 horas o hasta que la carne esté suave.
3. Para servir, corte las costillas entre los huesos y cubra con más salsa si lo desea.

CERDO ASADO A LA PARRILA

6-8 porciones

Un lomo de cerdo de 2½-5 libras (1.1 kg – 2,3 kg), sin grasa
2-4 tazas de salsa para parrilla.
2-3 cebollas, cortadas
6-8 panecillos de hamburguesa o pan redondo con corteza

1. Coloque el lomo de cerdo en la olla de cocción lenta Crock-Pot®. Cubra con las cebollas y la salsa para parrilla.
2. Tape y cocine en Low (Bajo) durante 7-9 horas o en High (Alto) durante 4-5 horas o hasta que la carne esté suave.
3. Retire el cerdo de la olla de cocción lenta Crock-Pot® y desmenúcelo con un tenedor. Vuelva a colocarlo en la olla de cocción lenta Crock-Pot® y cubra con salsa.
4. Sirva el cerdo con salsa para parrilla sobre panecillos de hamburguesa o en panes redondos con corteza.

RECETAS

ESTOFADO DE RES AL VINO

6-8 porciones

3 cucharadas de harina
Sal Kosher y pimienta
3 libras (1,4 kg) de carne de paletilla de res, cortada en cubos de 1 pulgada (2,5 cm)
3 ramitas de tomillo, sin tallo
1 hoja de laurel
1 libra (450 g) de hongos frescos, rebanados
2 papas grandes, cortadas en trozos de 1 in. (2,5 cm)
2 tazas de vino rojo o Burgundy
1 cucharadita de pasta de tomate
2 dientes de ajo, picados finamente
3 zanahorias grandes, peladas y rebanadas
1 cebolla mediana, rebanada
6 tiras de tocino cocinado, cortado en trozos de 1-2 in. (2,5 - 5 cm)
1 lata de caldo de res de 10 onzas

1. Envuelva la carne con la harina sazonada con sal y pimienta. Dore la carne en un sartén sobre la hornilla (opcional).
2. Coloque la carne en la olla de cocción lenta Crock-Pot® y añada los ingredientes restantes.
3. Tape y cocine en Low (Bajo) durante 8-10 horas o en High (Alto) durante 5-7 horas o hasta que la carne esté suave.

POLLO ROSTIZADO (ASADO) CON LIMÓN Y HIERBAS

4-6 porciones

1 Pollo para asar de 4-6 libras (1,8 – 2,7 kg)
½ taza de cebolla, picada
1-2 cucharadas de mantequilla
El jugo de un limón
½ cucharadita de sal Kosher
2 cucharadas de perejil fresco
½ cucharadita de tomillo seco
⅓ cucharadita de paprika

1. Coloque la cebolla en la cavidad del pollo y frote la piel con mantequilla. Coloque el pollo en la olla de cocción lenta Crock-Pot®.
2. Exprima el jugo del limón sobre el pollo y espolvoree los condimentos restantes. Tape y cocine en Low (Bajo) 8-10 horas o en High (Alto) 4-5 horas.

RECETAS

POLLO CACCIATORE

4-8 porciones

2-3 cebollas finamente rebanadas
2-4 libras (910 g – 1,8 kg) de pollo (pechugas o muslos), sin piel
1 lata de 28 onzas de tomates perita, cortados en trozos
Sal Kosher y pimienta
5 dientes de ajo, picados finamente
½ taza de vino blanco seco o caldo
2 cucharadas de alcaparras
20 aceitunas Kalamata sin semillas, cortadas en trozos
1 mazo de perejil o albahaca fresca, sin tallos y picados en trozos
Pasta cocida

1. Coloque la cebolla rebanada en la olla de cocción lenta Crock-Pot® y cubra con el pollo.
2. En un bol mezcle los tomates, sal, pimienta, ajo y vino blanco. Vierta sobre el pollo.
3. Tape y cocine en Low (Bajo) durante 5-6 horas o en High (Alto) durante 3-4 horas o hasta que el pollo esté suave.
4. Incorpore las alcaparras, aceitunas y hierbas justo antes de servir.
5. Sirva sobre la pasta cocida.

Nota: Cocinar el pollo con huesos aumentará el tiempo de cocción en aproximadamente 30 minutos o 1 hora.

CHILI

6-8 porciones

2 cebollas grandes, cortadas
5-6 dientes de ajo, picados finamente
2 pimientos verdes, cortados
2-3 libras (910 g – 1,4 kg) de carne molida, cocinada y escurrida
½ taza de caldo de res
1 lata de 14 onzas de tomates picados
2 jalapeños, sin semillas y picados finamente
1 cucharada de comino
1 cucharadita de pimienta de cayena
2 latas de 14 onzas (396,9 g) de frijoles rojos, negros o blancos, enjuagados y escurridos

1. Añada todos los ingredientes a la olla de cocción lenta Crock-Pot®.
2. Tape y cocine en Low (Bajo) durante 8-9 horas o en High (Alto) por 4-5 horas.

ASADO EN CAZUELA

6-10 porciones

2-4 libras (910 g – 1,8 kg) de carne de paletilla para asado en cazuela
2 tallos de apio, rebanados
1 taza de hongos, rebanados
1 taza de caldo de res o vino
3 cebollas, rebanadas
½ taza de harina
Sal Kosher y pimienta
3 cebollas, rebanadas
3 papas, cortadas en cuartos

1. Cubra toda la carne del asado con ½ de taza de harina, sal y pimienta. Dore la carne en un sartén sobre la hornilla (opcional).
2. Coloque todos los vegetales en la olla de cocción lenta Crock-Pot®, excepto los hongos. Añada la carne y distribuya los hongos sobre ella. Vierta el líquido.
3. Tape y cocine en Low (Bajo) durante 10-12 horas o en High (Alto) durante 6-8 horas o hasta que la carne esté suave.

SALCHICHAS Y ALBÓNDIGAS

8-10 porciones

3-5 libras (1,4 kg – 2,4 kg) de salchichas y albóndigas, sin cocinarc
6 dientes de ajo, pelados y cortados
1 lata de 28 onzas de tomates triturados
Queso rallado
1 o 2 latas de 28 onzas de tomates perita en su jugo, cortados en trozos
1 mazo de albahaca fresca
Pasta cocida

1. Dore las salchichas y las albóndigas en un sartén sobre la hornilla (opcional).
2. Añada todos los ingredientes a la olla de cocción lenta Crock- Pot® excepto la pasta y el queso rallado
3. Tape y cocine en Low (Bajo) durante 7-8 horas o en High (Alto) por 4-5 horas.
4. Sirva con pasta cocida y queso rallado.

RECETAS

ESTOFADO DE RES

6-8 porciones

2-4 libras (910 g – 1,83 kg) de carne de paletilla para estofar, cortada en cubos de 1 pulgada (2,5 cm) ½ cup flour
6 papas pequeñas, cortadas en cuartos
2-3 cebollas, cortadas
3 tallos de apio, rebanados
3 dientes de ajo, picados finament
2 hojas de laurel
½ taza de harina
Sal Kosher y pimienta
3 tazas de caldo de carne
1 cucharada de salsa inglesa

1. Espolvoree la harina, sal y pimienta sobre la carne. Coloque la carne en la olla de cocción lenta Crock-Pot®.
2. Añada los ingredientes restantes y revuelva bien.
3. Tape y cocine en Low (Bajo) durante 8-10 horas o en High (Alto) durante 5-6 horas o hasta que la carne esté suave. Revuelva bien antes de servir.

RECETAS

FILETE DE PESCADO FÁCIL Y SALUDABLE

4-6 porciones

Sal Kosher y pimienta
2-3 libras (910 g – 1,37 kg) de pescado blanco (bacalao, róbalo, tilapia o bagre), sin piel
Hierbas frescas (perejil de hoja plana, albahaca, estragón, ajedrea o una combinación de todos)
2-3 limones finamente rebanados
Salsa preparada o tapenade de aceituna para aderezar

1. Espolvoree sal y pimienta en ambos lados del pescado y colóquelo en la olla de cocción lenta Crock-Pot®. Coloque las hierbas y las rebanadas de limón sobre el pescado y algunas debajo.
2. Tape y cocine en High (Alto) durante aproximadamente 30-40 minutos o hasta que no se vea translúcido. Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor del pescado.
3. Retire las rebanadas de limón y corone con salsa o tapenade.